Russell Hobbs

Egalement disponible à la vente,
lot de 6 pots en verre. Réf : 18319-56
(Vente auprès de notre SAV
au 0820 200 275)

Yaourtière 12 pots

Réf. : 18317-56

Mode d'emploi	2	Instrucciones	20
Bedienungsanleitung	8	Istruzioni per l'uso	26
Instructies	14	Instructions	32

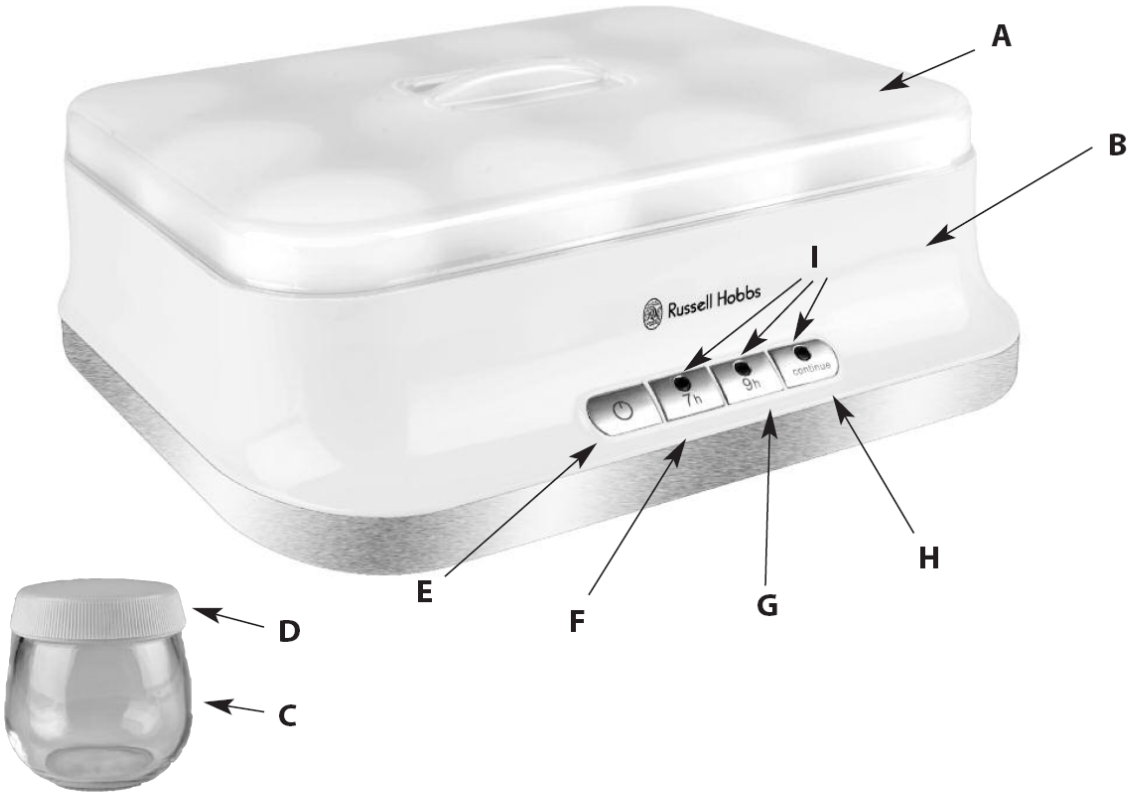
Précautions de Sécurité

L'utilisation d'appareils électriques implique le respect de certaines précautions de base afin d'éviter tout danger. Merci de bien lire les indications suivantes et de les respecter.

1. Bien lire le mode d'emploi avant usage et le conserver à disponibilité de l'utilisateur.
2. Afin d'éviter un choc électrique, ne plongez pas l'appareil et/ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

3. Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner dans un environnement humide.
4. Attention les parois sont chaudes, utilisez des gants de cuisine pour manipuler l'appareil.
5. Attendez que l'appareil soit débranché et complètement froid avant de le nettoyer ou de le déplacer.
6. Veillez à dégager vos mains et votre visage du dessus du couvercle lors de son ouverture ou lors du fonctionnement de l'appareil afin d'éviter la vapeur résiduelle.
7. Cet appareil doit uniquement être utilisé par un adulte responsable, une surveillance accrue est impérative lors de la présence d'enfants aux abords de l'appareil.
8. Mettre l'appareil hors de la portée des enfants
9. Ne pas utilisez l'appareil en cas de dommage ou de disfonctionnement ou si son cordon d'alimentation est endommagé.
10. Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter au maximum tout enchevêtrement accidentel. Le cordon doit être à distance de toute source de chaleur afin d'éviter une dégradation.
11. L'appareil doit être placé sur une surface plane, stable et thermo-résistante.
12. L'appareil ne doit pas fonctionner dans un espace confiné (placard, étagère) ou proche d'une source de chaleur (Cuisinière électrique, Gaz, Four, Micro Onde,…)
13. Placez l'appareil dans un espace dégagé afin de favoriser la circulation de l'air autour de l'appareil. L'appareil en marche ne doit pas être en contact avec des matières inflammables (torchons, rideaux, autres..).
14. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
15. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit nécessairement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien agréé par le fabricant pour éviter tout danger.

A usage domestique uniquement



A Couvercle de l'appareil
B Corps
C Pots en verre
D Couvercle des pots
E Bouton « ON / OFF »
F Bouton « 7 h »
G Bouton « 9 h »
H Bouton « Continue »
I Témoin lumineux de fonctionnement

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez les pots (C), leurs couvercles (D) et le couvercle de la yaourtière (A) à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
Pour préparer les pots de la yaourtière, vous aurez besoin de 2 litres de lait et d'un ferment ou de 2 yaourts prêts à consommer.

1) CHOIX DU LAIT

- Choisissez un lait de préférence entier ou demi-écrémé stérilisé à ultra haute-température (UHT). Ce lait peut être utilisé sans le faire bouillir. C'est avec ce lait que vous réussirez le mieux vos yaourts qui seront fermes et sans peau. N'utilisez pas de lait UHT écrémé, les meilleurs résultats seront obtenus avec du lait UHT entier.
- Le lait pasteurisé n'est pas stérile. Il contient encore des germes résistant à la chaleur, que la pasteurisation n'a pas détruits. Utiliser ce lait sans ébullition préalable signifie qu'une autre flore que celle du yaourt va se développer. Celle-ci, bien entendu n'est pas

dangereuse mais elle provoque une modification dans la texture et le goût du yaourt obtenu. Il faut donc faire bouillir ce lait, puis après l'avoir laissé refroidir le passer pour éliminer les peaux. Vous pouvez ensuite l'utiliser dans votre yaourtière. Ce lait donnera un yaourt plus crémeux avec une petite peau sur le dessus, formée par la crème qui remonte à la surface.

- Le lait cru (lait de ferme) : il est impératif de le faire bouillir. Il est même conseillé de procéder à une ébullition prolongée. (En effet, il serait dangereux de l'utiliser sans l'avoir fait bouillir). Puis, comme pour le lait pasteurisé, vous le laissez refroidir avant de l'utiliser dans votre yaourtière.
- Le lait en poudre : avec le lait en poudre, on obtient des yaourts très onctueux. Ils prennent rapidement et facilement.

Remarques :

- Le lait entier donne plus de moelleux et plus d'arôme.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter aux 2 litres de lait 4 ou 5 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.

2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :

- à partir d'un yaourt nature du commerce (entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté dans les pharmacies ou certains magasins de produits diététiques). Rallongez alors le temps de première fabrication de deux heures.

Important : n'utilisez pas plus d'une dizaine de fois un yaourt prélevé sur votre fabrication, car les yaourts deviennent moins bons.

3) RÉALISATION DES YAOURTS

1. Mélangez très soigneusement 2 litres de lait avec le ferment. Ce mélange doit être fait très soigneusement pour que le ferment se répartisse bien.
   Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de battre.
2. Répartissez le mélange dans les pots (C)
3. Placez les pots, **sans leur couvercle (D), dans la yaourtière.**
4. Posez le couvercle (A) sur la yaourtière et branchez-la.
5. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » (E). Le programme 9h est automatiquement sélectionné. Le voyant lumineux (G) s'allume.
   Pour pouvez changer le temps de préparation.
   - **Programmation 7h :** Appuyez sur le bouton 7h (F). Les yaourts seront veloutés. La yaourtière s'arrêtera automatiquement à la fin de la préparation. Un signal sonore vous indique la fin de la préparation. Le voyant lumineux clignote.
   - **Programmation 9h :** Appuyez sur le bouton 9h (G). Les yaourts seront plus fermes. La yaourtière s'arrêtera automatiquement à la fin de la préparation. Un signal sonore vous indique la fin de la préparation. Le voyant lumineux clignote.
   - **Programmation en continue :** Appuyez sur le bouton CONTINUE (H). La yaourtière ne s'arrêtera pas. A la fin du temps estimé, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour arrêter la yaourtière.

En cours de fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle de la yaourtière. Le changement de température pourrait faire échouer la préparation des yaourts.

Remarques :

- Quand la yaourtière se refroidit, vérifiez que les yaourts sont pris. Si ce n'est pas le cas, c'est que le ferment n'a pas eu le temps de faire effet : il faut alors recommencer l'opération (point 5).
- Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement.
- Evitez les endroits soumis à des vibrations, ou exposés à des courants d'air.
- En chauffant légèrement le lait (37 à 40°), la préparation se trouve accélérée.

Défauts possibles:

• Formation de grumeaux
  - Le lait était trop chaud
  - Le mélange n'a pas été remué assez longtemps
  - Le lait était tourné

• Liquide en surface
  - Le yaourt est resté trop longtemps dans l'appareil
  - Les pots ont été bougés trop tôt
  - Refroidissement insuffisant

• Yaourt liquide
  - La culture de yaourt et le lait utilisés avaient des taux de matières grasses différents
  - Temps de maturation trop court
  - Culture de yaourt pas suffisamment fraîche

4) RÉFRIGÉRATION DES YAOURTS

- Retirez le couvercle (A) de la yaourtière en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots (C).
- Fermez les pots avec les couvercles (D).
- Placez les yaourts au réfrigérateur au moins deux heures avant de les consommer.

Remarques :

- La durée de conservation des yaourts, au réfrigérateur, est de 8 à 10 jours maximum.
- La date limite de consommation sera par conséquent J+8 ou J+10, J étant le jour de fabrication.
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Les pots (C), les couvercles des pots (D) et le couvercle (A) de la yaourtière sont compatibles au lave-vaisselle.

Egalement disponible à la vente, lot de 6 pots en verre. Réf : 18319-56
(Vente auprès de notre SAV au 0820 200 275)

Ce symbole signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets et qu'il fera l'objet d'une collecte sélective en vue de sa réutilisation, de son recyclage ou de sa valorisation. S'il contient des substances susceptibles de nuire à l'environnement, celles-ci seront éliminées ou neutralisées.

QUELQUES RECETTES :

YAOURTS AUX FRUITS FRAIS

REMARQUE : les fruits frais peuvent contenir beaucoup d'acide, ce qui tue les ferments et empêche la réussite du yaourt. Dans ce cas, introduire les fruits frais dans le yaourt déjà pris, ou bien cuire les fruits.

YAOURTS A LA FRAISE

2 litres de lait froid,
2 yaourts nature ou 2 sachets de ferment,
15 fraises,
8 cuillerées à soupe de sirop de fraise.

Découpez les fraises en dés. Battez les yaourts au fouet dans un récipient, ajoutez petit à petit le lait et le sirop et versez dans les pots. Répartissez les fraises dans les pots. Vous pouvez ajouter au mélange lait/yaourt un demi zeste râpé de citron.

Variante : vous pouvez également préparer de la même manière des yaourts avec des morceaux d'ananas, des framboises, des clémentines (6 clémentines), de l'orange (1 grosse orange)...

YAOURTS AUX SIROPS

2 litres de lait froid,
2 yaourts nature ou 2 sachets de ferment

- sirops de fruits (grenadine, orange, cassis, citron, mandarine, fraise, groseille, orgeat, framboise, fraise des bois, banane, myrtille, cerise...) 8 cuillerées à soupe.
- sirops de fleurs (rose, violette, jasmin, santal) 8 cuillerées à soupe.
- sirop de menthe : 8 cuillerées à soupe.

Versez les yaourts ou le contenu du sachet de ferment dans un récipient. Ajoutez-y le sirop et versez-y peu à peu le lait froid en ne cessant de battre avec un fouet. Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière.

YAOURTS AU CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL, VANILLE

2 litres de lait froid,
2 yaourts nature ou 2 sachets de ferment,
6 cuillerées à soupe de chocolat en poudre, ou de café, de chicorée ou de caramel en paillettes, extrait de vanille.

Mettez le chocolat dans un récipient, ajoutez peu à peu 1 tasse de lait à peine tiède, en fouettant sans cesse, puis ajoutez les yaourts ou le ferment. Mélangez bien. Versez le reste du lait froid, sans cesser de fouetter.
Versez dans les pots.
NB. Avec les composants en poudre, il est recommandé de battre les yaourts avec une cuillère au moment de la consommation.

YAOURTS AUX ZESTES

2 litres de lait froid,
2 yaourts nature ou 2 sachets de ferment,
2 citrons ou 2 oranges râpés

Une heure au moins avant de préparer les yaourts, (ou mieux la veille), râpez finement les zestes avec une râpe à épices et mélangez-les au lait.
Au moment de préparer les yaourts, versez les yaourts nature dans un récipient, fouettez-le, puis versez peu à peu le lait parfumé aux zestes. Sucrez à volonté. Versez dans les pots.

YAOURTS À LA CONFITURE

2 litres de lait froid,
2 yaourts nature ou 2 sachets de ferment,
8 cuillerées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits : airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.

Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez les yaourts ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait et mettez dans les pots.